

Таблица 8

№	Наименование элементов комфорта плиты	Модель плиты							
		3200, 1300, 1500, 1200-С 3300, 3500	3200-01, 1200-С1	3200-02	3200-03, 1200-С4	3200-04	1200-С5, 3200-05	3200-06, 1200-С6	3200-07, 1200-С7
1	Таймер механический	•		•			•		
2	Электророзжиг четырехканальный						•	•	
3	Электророзжиг шестиканальный	•	•	•	•	•			
4	Вертел с электроприводом	•	•						
5	Горелка гриль	•	•	•	•	•			
6	Терморегулятор духовки с устройством предохранительным	•	•	•	•	•			
7	Кран духовки с безопасностью						•	•	•
8	Термоуказатель						•	•	•
9	Подсветка духовки	•	•	•	•	•	•	•	
10	Выдвижной ящик	•	•	•	•	•	•		
11	Ножки регулировочные	•	•	•	•		•	•	

Модификации плит обозначаются дополнительно буквой "К" с цифрами (К1 ... К97)
Смотри на обороте.

Руководство по эксплуатации,
техническому обслуживанию и установке

ПЛИТЫ

газовые бытовые четырёхгорелочные

AZ BY GE KG KZ
MD RU TJ TM UA
UZ



 GEFEST

**Уважаемый
покупатель!**

**Вы выбрали плиту, которая
отлично готовит, экономична
и надежна в работе, удобна в
управлении. Она гармонично
впишется в интерьер Вашей
кухни и будет верной помощницей.**

**Кулинарных успехов
желает Вам GEFEST-
город Брест.**



Отличительные особенности по модификациям:

- K2** | Стеклопанель крышки плиты
- K3** | Стеклопанель фронтовой плиты с растровым рисунком, плита белая
- K8** | Плита без электрооборудования
- K18** | Плита без электрооборудования, облегченная
- K19** | Плита коричневая
- K29** | Плита коричневая со стеклом крышки
- K32** | Стеклопанель фронтовой плиты с растровым рисунком, плита черная
- K33** | Плита с безопасностью горелок стола
- K39** | Стеклопанель фронтовой плиты с растровым рисунком, плита коричневая
- K43** | Плита коричневая с безопасностью горелок стола
- K50** | Плита белого цвета с чугунными решетками
- K52** | Плита со стеклом крышки и чугунными решетками
- K58** | Плита без электрооборудования с чугунными решетками
- K59** | Плита коричневого цвета с чугунными решетками
- K62** | Стеклопанель крышки плиты, фронт из нержавеющей стали, боковые стенки серебристого цвета
- K70** | Плита белая. Экспортный вариант
- K79** | Плита коричневая. Экспортный вариант

**Руководство по эксплуатации,
техническому обслуживанию и установке
1200.00.0.000 РЭ**

СОДЕРЖАНИЕ

	на обложке
Оснащенность моделей плит	2
1 Общие указания	2
2 Требования безопасности	2
3 Технические характеристики	4
4 Комплектность	6
5 Устройство и порядок работы	
5.1 Устройство	7
5.2 Панель управления	8
5.3 Горелки стола	8
5.4 Духовка	9
5.5 Гриль	12
5.6 Вертел	12
5.7 Подсветка духовки	13
5.8 Таймер механический	13
5.9 Крышка плиты	13
5.10 Хозшкафчик	13
6 Установка	14
7 Подключение	15
7.1 Подсоединение к газовой сети (баллону)	15
7.2 Подсоединение к электрической сети	16
7.3 Рекомендации ремонтным службам	17
8 Практические советы	19
8.1 По использованию горелок стола	19
8.2 По приготовлению в духовке	20
8.3 По приготовлению пирогов	20
8.4 По приготовлению мяса и рыбы	21
9 Обслуживание плиты	21
9.1 Уход за плитой	21
9.2 Чистка духовки	22
9.3 Замена лампы	22
10 Возможные неисправности и методы их устранения	23
11 Техническое обслуживание плиты	24
12 Транспортирование и хранение	24
13 Утилизация	24
14 Гарантии изготовителя	25

1 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Наши плиты постоянно совершенствуются, улучшаются их характеристики, обновляется дизайн, поэтому рисунки и обозначения в руководстве могут несколько отличаться от Вашей модели.

- Настоящее руководство по эксплуатации распространяется на плиты газовые бытовые четырехгорелочные моделей ПГ 1200, ПГ 1300; ПГ 1500, ПГ 3200, ПГ 3300, ПГ 3500, и их исполнения и модификации и действительно только в тех странах, чьи символы указаны на обложке. Плиты предназначены для приготовления пищевых продуктов в бытовых условиях.
- Вид климатического исполнения УХЛ4 по ГОСТ 15150.
- Плита сертифицирована в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, по которым проводится обязательная сертификация.
- Плита должна быть подключена только специалистом организации, имеющей лицензию на право установки и обслуживания газовых плит. Для осуществления гарантийного обслуживания Вашей плиты необходимо обратиться в сервисный центр по обслуживанию бытовой техники (адрес вносится в свидетельство продажи и гарантийные талоны при покупке). Последующие ремонты и обслуживание могут выполнять специалисты уполномоченных организаций.
- Перед подключением требуйте проверки соответствия вида и давления газа в сети настройке плиты, параметры которой указаны в настоящем руководстве по эксплуатации и табличке плиты.
- Убедитесь, что параметры электрической сети соответствуют параметрам прибора, указанным в РЭ.

В случае выявления несоответствия необходимо провести доработку электрической сети и монтаж розетки. Электромонтажные работы должна выполнить ЖЭС по месту жительства или организация, имеющая право на проведение данных работ.

- При подключении плиты должен быть заполнен талон установки.
- Если произведена регулировка на использование газа другого давления, мастер обязан сделать отметку в талоне установки гарантийной карты.
- Самовольно и неправильно подключенная плита, несоблюдение правил техники безопасности могут привести к отравлению газом, ожогам, пожару, поражению электрическим током.

Внимательно прочтите данное руководство, где есть вся информация по установке, правильному и безопасному использованию и обслуживанию плиты.

- Сохраните руководство, оно поможет разрешить возникшие вопросы.
- Изготовитель (продавец) не несет ответственности (в том числе и в гарантийный период):
 - за дефекты и повреждения изделия, возникшие вследствие нарушения указаний по его хранению, установке, подключению, условий эксплуатации, либо действия непреодолимой силы (пожара, наводнения и т.п.), воздействия домашних животных, насекомых, грызунов.
 - за последствия, вызванные неквалифицированным ремонтом.

2 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

- Лица, пользующиеся плитами, обязаны знать правила безопасного обращения с бытовыми газовыми приборами и внимательно изучить данное руководство.
- Плита предназначена для использования только в домашних условиях.
- **ВНИМАНИЕ! ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ ВЫДЕРЖАТЬ ПЛИТУ В ПОМЕЩЕНИИ, ГДЕ ОНА БУДЕТ УСТАНОВЛЕНА, НЕ МЕНЕЕ ЧЕТЫРЕХ ЧАСОВ.**
- Использование прибора для приготовления пищи на газе ведет к повышению температуры и влажности в помещении. Поэтому в помещении кухни должна быть хорошая вентиляция, для чего необходимо держать открытыми естественные вентиляционные отверстия или должно быть установлено механическое вентиляционное устройство. При интенсивном и продолжительном использовании прибора может потребоваться дополнительная вентиляция (открытие окна и эффективное проветривание или включение механического вентиляционного устройства). Объем помещения кухни должен быть не менее:
 - для плит с 3 газовыми горелками - 12 м³
 - для плит с 4 газовыми горелками - 15 м³
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЛИТОЙ, ЕСЛИ ДАВЛЕНИЕ ГАЗА В СЕТИ НЕ СООТВЕТСТВУЕТ ДАВЛЕНИЮ, УКАЗАННОМУ В РУКОВОДСТВЕ И НА ТАБЛИЧКЕ ПЛИТЫ.**

- Размещение и эксплуатация подключаемых к плите баллонов для сжиженного газа должны осуществляться в соответствии с действующими в Вашем регионе нормативными документами в области газоснабжения и безопасности.
- Общий кран подачи газа должен находиться на видном, легкодоступном месте.
- **ВНИМАНИЕ!** ПЛИТЫ, ВЫПОЛНЕННЫЕ ПО I КЛАССУ ЗАЩИТЫ ОТ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ, ДОЛЖНЫ ПОДКЛЮЧАТЬСЯ К ДВУХПОЛЮСНОЙ РОЗЕТКЕ С ЗАЗЕМЛЯЮЩИМ КОНТАКТОМ!
- Для обеспечения вашей безопасности заземление должно соответствовать установленным электротехническим нормам.
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ:**
 - ПОЛЬЗОВАТЬСЯ НЕИСПРАВНОЙ ПЛИТОЙ.
 - ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЛИТОЙ БЕЗ ЗАЗЕМЛЕНИЯ (ДЛЯ ПЛИТ I КЛАССА).
 - УСТАНОВЛИВАТЬ ПЛИТУ В МЕСТАХ С ПОВЫШЕННЫМ РИСКОМ ПОЖАРНОЙ ОПАСНОСТИ (ВПЛОТНУЮ К ДЕРЕВЯННЫМ, ПОКРЫТЫМ ОБОЯМИ, ГОРЮЧИМ ПЛАСТИКОМ И Т.П. ПОВЕРХНОСТЯМ).
 - ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЛИТОЙ, ИМЕЮЩЕЙ ПОВРЕЖДЕНИЯ (ТРЕЩИНЫ, ДЕФОРМАЦИИ) КОНФРОК. В СЛУЧАЕ ДЕФЕКТА ПЛИТУ НЕОБХОДИМО ОТКЛЮЧИТЬ ОТ СЕТИ И ВЫЗВАТЬ МАСТЕРА СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ ДЛЯ ЗАМЕНЫ НЕПРИГОДНЫХ ДЕТАЛЕЙ.
 - ОСТАВЛЯТЬ РАБОТАЮЩУЮ ПЛИТУ БЕЗ ПРИСМОТРА.
 - СУШИТЬ НАД ПЛИТОЙ БЕЛЬЕ.
 - ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПЛИТУ ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЯ.
 - ХРАНИТЬ ВОЗЛЕ ПЛИТЫ И В ХОЗЯЙСТВЕННОМ ОТДЕЛЕНИИ ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЮЩИЕСЯ ПРЕДМЕТЫ (ГОРЮЧИЕ ВЕЩЕСТВА, АЭРОЗОЛИ, БУМАГУ, ТРЯПКИ И Т.П.).
 - ДОПУСКАТЬ ДЕТЕЙ К РАБОТАЮЩЕЙ ПЛИТЕ.
 - НАГРУЖАТЬ ПРОТЯВЕНЬ И РЕШЕТКУ ДУХОВКИ МАССОЙ БОЛЕЕ 6 кг.
- **ВНИМАНИЕ:** ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ДУХОВКИ ДВЕРЦА ДОЛЖНА БЫТЬ ЗАКРЫТА.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за безопасность.
- Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором.
- **ВНИМАНИЕ:** ПРИ ПОЯВЛЕНИИ В ПОМЕЩЕНИИ ЗАПАХА ГАЗА НЕОБХОДИМО ПЕРЕКРЫТЬ ОБЩИЙ КРАН ПОДАЧИ ГАЗА, ЗАКРЫТЬ ВСЕ КРАНЫ ПЛИТЫ, ОТКРЫТЬ ОКНА И ДО УСТРАНЕНИЯ УТЕЧЕК НЕ ПРОИЗВОДИТЬ НИКАКИХ ДЕЙСТВИЙ, СВЯЗАННЫХ С ОГНЕМ ИЛИ ИСКРООБРАЗОВАНИЕМ: НЕ ЗАЖИГАТЬ СПИЧКИ, НЕ КУРИТЬ, НЕ ВКЛЮЧАТЬ (ВЫКЛЮЧАТЬ) ОСВЕЩЕНИЕ И ЭЛЕКТРОПРИБОРЫ И Т.П.!
- Для устранения утечки газа необходимо немедленно вызвать аварийную газовую службу.
- Перед мытьем или проведением других операций по обслуживанию плиты необходимо отключить от электросети.
- Духовка при прогреве должна быть пустой. Наличие в ней жаровни, противня, форм для выпечки и т.п. - недопустимо.
- Периодически (не реже одного раза в полгода) проверяйте состояние шнура питания и гибкого шланга подвода газа (см. раздел 11).
- Особую осторожность проявляйте при приготовлении блюд с большим количеством жира или масла. Перегретые, они легко воспламеняются.
- **ЗНАЙТЕ:** НЕЛЬЗЯ ТУШИТЬ ВОСПЛАМЕНИВШЕЕСЯ МАСЛО ИЛИ ЖИР ВОДОЙ. ПОСУДУ С ОГНЕМ НУЖНО ПЛОТНО НАКРЫТЬ КРЫШКОЙ!
- **ПОМНИТЕ:** НАИБОЛЕЕ РАСПРОСТРАНЕННЫМИ НЕСЧАСТНЫМИ СЛУЧАЯМИ, СВЯЗАННЫМИ С ПЛИТОЙ, ЯВЛЯЮТСЯ ОЖОГИ!
- Обычно они происходят:
 - при касании горячих частей плиты;
 - при расплескивании кипящих жидкостей;
 - в ситуации, когда опрокидывается посуда, стоящая на передних горелках.
 Будьте аккуратны и не допускайте детей к работающей плите.
- **ВНИМАНИЕ!** ДОСТУПНЫЕ ЧАСТИ МОГУТ СИЛЬНО НАГРЕВАТЬСЯ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПРИБОРА. НЕ ДОПУСКАЙТЕ БЛИЗКО ДЕТЕЙ.
- **ВНИМАНИЕ!** ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПРИБОРА СИЛЬНО НАГРЕВАЕТСЯ. ОПАСАЙТЕСЬ ПРИКОСНОВЕНИЯ К НАГРЕВАТЕЛЬНЫМ ЭЛЕМЕНТАМ ВНУТРИ ДУХОВОГО ШКАФА.
- **ВНИМАНИЕ:** МАКСИМАЛЬНАЯ НАГРУЗКА НА СТОЛ 45 кг!

3 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Плита предназначена для приготовления пищи в домашних условиях.
- Категория плиты - II_{2Н+ЗВ/Р}
- Класс плиты - 2/1
- Диапазон номинальных напряжений, В - 220-230
- Номинальная частота, Гц - 50
- Класс защиты от поражения электрическим током - II
- - I (для моделей 1200-С, 1200-С1, 1300, 1500, 3200, 3200-01, 3500 3300 и их модификаций)
- Присоединительная резьба газопровода - G 1/2
- Номинальная тепловая мощность горелок - см. табл.3
- Расход газа плиты - см. табл.3
- Размеры плиты - см. табл.1
- Полезный объем духовки - см. табл.1
- Содержание драгметаллов - см. табл.2

Таблица 1

Модель плиты	Размеры плиты, см, (рис.1) Ш x Г x В	Полезный объем духовки, л
Все исполнения плит модельных рядов 3200, 3300, 3500	50 x 57 x 85	42
Все исполнения плит модельных рядов 1200, 1300, 1500	60 x 60 x 85	63

Таблица 2

Модель плиты	Содержание серебра, г
1200-С	0,110
1200-С4; 3200, -01, -02, -03, -04	0,158
1200-С5, -С6; 3200-05, -06	0,068
1200-С7	0,064
3200-07	0,055
1200-С7К8, 3200-08	0,045
1200-С К33, К43, К63	0,226
1500 К33	0,303
3200 К33, К43, К63	0,274
3200-06 К33	0,184
1300, 1500, 3500; 3300	0,103
3200-07 К33	0,171
3200-08 К33	0,161
3300 К43	0,219

Плита в зависимости от настройки может работать на природном газе G20 с давлением ($13^{+5,0}_{-6,5}$) мбар ((1300^{+500}_{-650}) Па) или ($20^{+5,0}_{-3,0}$) мбар ((2000^{+500}_{-300}) Па), или сжиженном газе СПБТ с давлением (30 ± 5) мбар ((3000 ± 500) Па).
Перенастройка плиты производится заменой сопел горелок и винтов малого расхода (ВМР) кранов в соответствии с таблицей 3.

Таблица 3.

Горелка			Природный газ (G20)						Сжиженный газ P _H =30 мбар (3000 Па)												
			N _{НОМ.} , кВт	N _{МИН.} , кВт	P _H =13 мбар (1300 Па)		P _H =20 мбар (2000 Па)		N _{НОМ.} , кВт	N _{МИН.} , кВт	СПБТ*										
					Сопло	ВМР	Сопло	ВМР			Сопло	ВМР									
Горелка быстрого действия			Gefest	3,05	0,75	144	65 (40)	126	2,9	0,75	92	44 (40)									
			Sabaf	3,0		145		115					56 (40)								
			Somipress			123		131													
			Gefest 5			149		104					44 (29)								
Горелка полубыстрого действия			Gefest	2,0	0,5	115	49 (29)	104	1,9	0,5	75	33 (29)									
			Sabaf	1,75		110		097					44 (29)	1,75							
			Somipress	1,8		115		104					1,65								
			Gefest 5	1,8		115		104					1,8								
Вспомогательная горелка			Gefest	0,7	0,3	69	41 (22)	61	40 (22)	0,7	0,3	46	26 (22)								
			Sabaf	1,0		84		072													
			Somipress			085		49 (29)						72	44 (29)						
			Gefest 5			87		77													
Основная горелка духовки	ТУП.		НЗГА 1445	3,55	1	158	85	137	75	3,4	1	100	45								
			Sabaf				(45)		(45)												
			Copreci				(41)		(41)												
			НЗГА 37				(43)		(43)												
	кран	Плита шириной 50 см.		Gefest	2,7	1,1	137	(40)	121	(40)	2,6	1,1	87	(40)							
				Copreci				(44)		(44)											
		Плита шириной 60 см.		Gefest				3,05		1,1				144	(40)	126	(40)	2,9	1,1	92	(40)
				Copreci											(44)		(44)				
Горелка гриль			2,0	-	121	-	106		-		1,9	-	75		-						
Максимальный расход газа на плите.																					
- ТУП (горелки стола Gefest / Sabaf / Somipress / Gefest 5)			1076/1052/1052/1062 (л/ч)						773/780/765/787 (г/ч)												
- кран (горелки стола Gefest)		Плита шириной 50 см		995 (л/ч)						715 (г/ч)											
		Плита шириной 60 см		1028 (л/ч)						737 (г/ч)											
*СПБТ - сжиженный газ "пропан-бутан" по ГОСТ 20448-90 (высшая теплота сгорания Н _c - 98,4 МДж/м ³ (50,28 МДж/кг)). Мощность и расход газа указаны при температуре окружающей среды 15 °С и атмосферном давлении - 101,3 кПа (по СТБ EN 30-1-1-2005). В графах «сопло» и «ВМР» указана маркировка, которая соответствует номинальному диаметру сопла в ммх100. ВМР ТУП и кранов с безопасностью горелок стола и духовки (указаны в скобках) регулируемые, не требуют замены. Сменные сопла и ВМР в комплект плиты не входят. Они имеются в сервисных службах. Горелками Sabaf или Somipress или Gefest 5 и комплектом сменных сопел комплектуются плиты модельного ряда 1500, 3500.																					

4 КОМПЛЕКТНОСТЬ

Таблица 4

Комплекующие	Кол.	Модель плиты
Плита	1 шт.	Все модели плит
Комплект горелок стола (смеситель и крышка по 4 шт.)		
Противень	1 шт.	
Жаровня	1 шт.	
Решетка духовки	1 шт.	
Фильтр	1 шт.	
Руководство по эксплуатации	1 шт.	
Гарантийная карта	1 шт.	
Адреса уполномоченных организаций по обслуживанию техники (товарный знак «GEFEST»)	1 шт.	
Упаковка	1 шт.	
Комплект сменных сопел	1 шт.	Все исполнения плит модельных рядов 1500, 3500
*Накладка (для посуды малого диаметра)	1 шт.	3200-К60; 3200-К62; 3200-К63; Все исполнения плит модельных рядов 1500, 3300, 3500
Решетка стола	1 шт.	Все исполнения плит модельного ряда 3200
	2 шт.	3200-К60; 3200-К62; 3200-К63; Все исполнения плит модельных рядов 1200,1300, 1500, 3300, 3500
Вертел (комплект)		1200-С, 1200-С1, 1300, 3300, 1500, 3200, 3200-01, 3500
Ножи	4 шт.	1300, 1200-С, 1200-С1, 1200-С4, 1200-С5, 1200-С6, 1500, 3200, 3200-01, 3200-02, 3200-03, 3200-05, 3200-06, 3300, 3500
Щиток с крепежом (комплект)		3200-08

*Комплектуется в зависимости от применяемой решетки стола

5 УСТРОЙСТВО И ПОРЯДОК РАБОТЫ

5.1 УСТРОЙСТВО

В руководстве дается описание всех моделей, поэтому в нем могут упоминаться функции (см. таблицу 8), которых нет в Вашей плите.

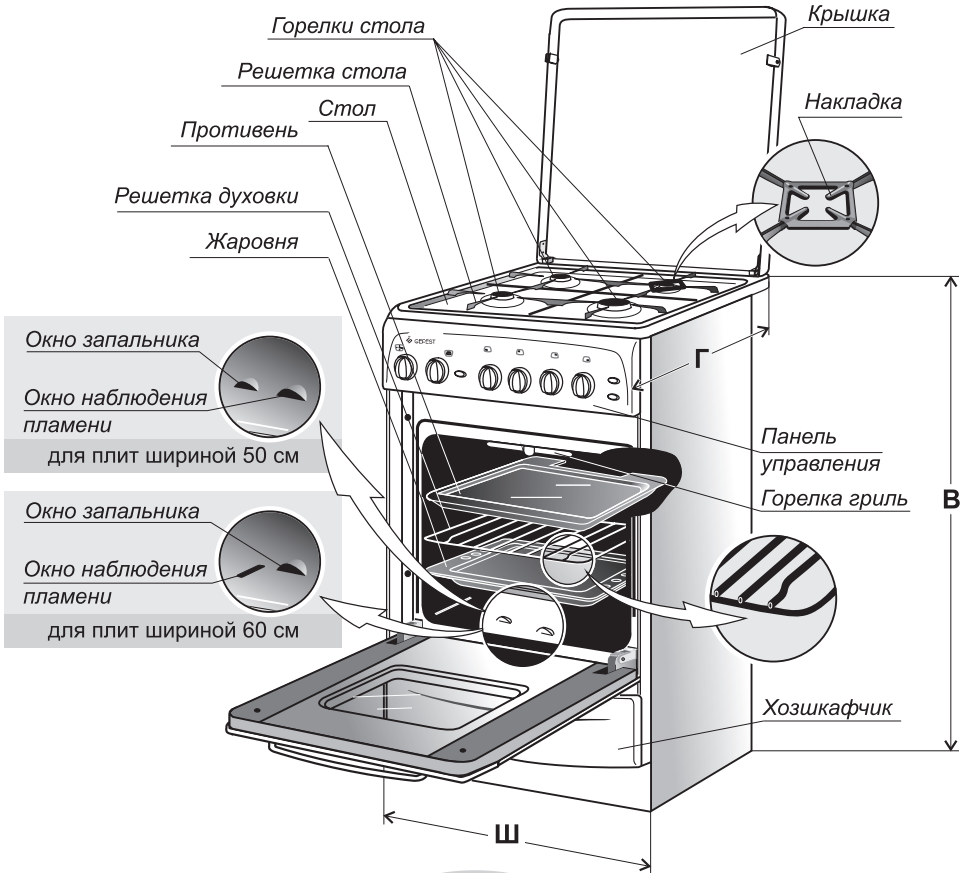


Рис. 1

Плиты со стеклянным столом выпускаются без крышки

5.2 ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Панель плиты с терморегулятором и устройством предохранительным (ТУПоМ) духовки

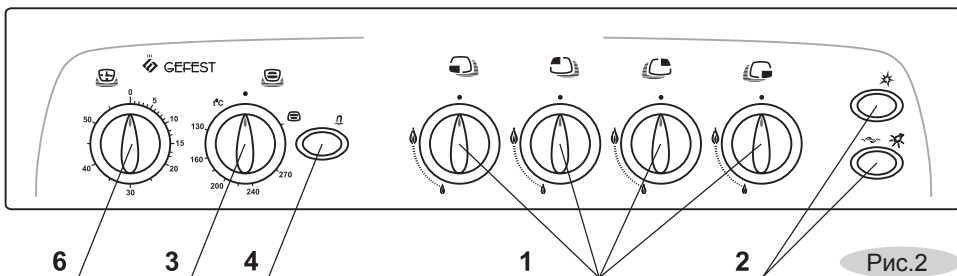


Рис.2

Панель плиты с краном с безопасностью духовки

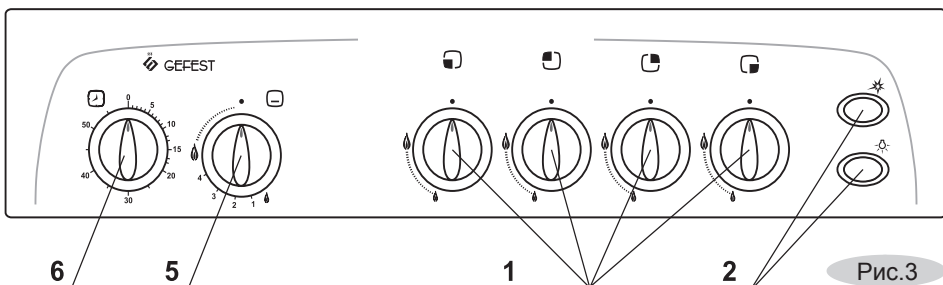


Рис.3

1. Ручки крана горелки стола.
2. Кнопки электророзжига, включения подсветки духовки и привода вертела.
3. Ручка ТУПа горелок духовки.
4. Кнопка предохранительного устройства ТУПа.
5. Ручка крана горелки духовки.
6. Ручка таймера механического.

5.3 ГОРЕЛКИ СТОЛА

Положение горелок на столе схематично изображено возле каждого крана.

Символы:

● Кран закрыт



Максимальное пламя



Малое пламя

Все краны имеют фиксированное положение «малое пламя», обеспечивающее устойчивое горение в экономичном режиме.

- Чтобы зажечь горелку, нужно поднести к ней огонь, нажать и повернуть ручку крана против часовой стрелки в положение «максимальное пламя» (для плит без электророзжига).
Когда в сети большое давление, горелка зажигается легче при меньшей подаче газа (положение ручки между максимальным и малым пламенем).
- В плитах с электророзжигом при зажигании горелок стола необходимо нажать и повернуть ручку крана против часовой стрелки в положение «максимальное пламя» и одновременно нажать и отпустить кнопку электророзжига. При этом между всеми разрядниками и горелками проскакивает искра. Розжигается горелка, на которую подается газ. Если горелка не зажглась, повторите розжиг снова.
ЗАПРЕЩАЕТСЯ: НАЖИМАТЬ КНОПКУ ЭЛЕКТРОРОЗЖИГА ПРИ СНЯТЫХ ГОРЕЛКАХ - ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ВЫВОДУ ИЗ СТРОЯ СИСТЕМЫ ЭЛЕКТРОРОЗЖИГА!
- Если плита оснащена кранами с безопасностью горелок стола, чтобы зажечь горелку, необходимо одной рукой повернуть соответствующую ей ручку крана в положение «максимальное пламя» и нажать до упора, а другой нажать и отпустить кнопку электророзжига. При возгорании газа ручку крана необходимо удерживать в нажатом состоянии 10 секунд - для срабатывания предохранительного устройства. Предохранительное устройство служит для прекращения подачи газа на горелку при погасании пламени.

5.4 ДУХОВКА



Основная горелка находится под дном духовки. Она применяется для традиционной выпечки кондитерских изделий, приготовления мяса, птицы, рыбы и т.п.


- **Противень** предназначен для выпечки кондитерских изделий, запекания мяса, птицы и т.п.
- **Жаровня** служит для сбора жира и сока, выделяющихся при приготовлении мясных блюд на решетке или вертеле. **Жаровня не предназначена для выпечки.**
- **Решетка** духовки используется как полка для установки противня и других форм для выпечки на различных уровнях. На ней можно непосредственно готовить мясо, птицу, шашлык и т.п.

Терморегулятор с устройством предохранительным (ТУП) духовки

ТУП — это кран, который задает необходимый режим, автоматически поддерживает заданную температуру при работе основной горелки и прекращает подачу газа в случае погасания горелок.

Символы:

- Кран закрыт.
-  Включение горелки гриль.
-  Кнопка включения предохранительного устройства (ПУ).
(В некоторых плитах кнопка отсутствует, она совмещена с ручкой ТУПа)
- t °C 130...270 Температура, поддерживаемая в духовке (допустимое отклонение температуры от указанной ±15 °C)

Нельзя устанавливать ручку в диапазоне между положением «**закрыто**» и минимальной температурой, а также положением «**закрыто**» и . В этих зонах пламя нестабильно и может погаснуть.

5.4.1 Зажигание горелок духовки электророзжигом.

ВНИМАНИЕ: ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛОК ДУХОВКИ ДОПУСТИМО ТОЛЬКО С ОТКРЫТОЙ ДВЕРЦЕЙ ДУХОВКИ!

В плитах, оснащенных 6-канальным электророзжигом, помимо горелок стола искрой электрического разряда разжигаются и горелки духовки.

- Откройте дверцу духовки. Нажмите и поверните ручку ТУПа против часовой стрелки в положение «270 °С» (при розжиге основной горелки) или по часовой стрелке до упора (при розжиге горелки гриль).
- Нажмите до упора кнопку ПУ или ручку ТУП (если ТУП без кнопки ПУ) и одновременно нажмите и отпустите кнопку электророзжига.

ВНИМАНИЕ: РОЗЖИГ ГОРЕЛОК ДУХОВКИ ДОПУСКАЕТСЯ ПРОВОДИТЬ НЕ БОЛЕЕ 5 СЕКУНД. ЕСЛИ В ТЕЧЕНИИ ЭТОГО ВРЕМЕНИ ГОРЕЛКА НЕ ЗАЖГЛАСЬ, ПОВТОРИТЕ ПОПЫТКУ РОЗЖИГА ПРИ ОТКРЫТОЙ ДВЕРЦЕ НЕ МЕНЕЕ ЧЕМ ЧЕРЕЗ 1 МИНУТУ.

- После того, как горелка загорится, кнопку ПУ или ручку ТУП необходимо удерживать 15 секунд для срабатывания предохранительного устройства.
- Отпустите кнопку ПУ или ручку ТУП и убедитесь, что пламя не погасло.
- Установите ручку на нужный режим (при работе основной горелки) и закройте дверцу.
- Если горелка погасла, установите ручку в положение «закрыто» и, подождав примерно 1 минуту, откройте дверцу и повторите зажигание.

5.4.2 Зажигание горелок духовки вручную.

5.4.2.1 Духовка управляется ТУПом

Зажигание основной горелки

- Открыв дверцу духовки, нажмите и поверните ручку ТУПа в положение «270 °С».
- Поднесите зажженную спичку к окну запальника и одновременно нажмите до упора кнопку ПУ (рис.4) или ручку ТУП (если ТУП без кнопки ПУ) (рис.5). Для срабатывания предохранительного устройства кнопку ПУ или ручку ТУП необходимо удерживать в течение 15 секунд.
- Отпустите кнопку ПУ или ручку ТУП и убедитесь, что пламя не погасло.
- Установите ручку на нужное деление (смотрите рекомендации таблицы 6).
- Если горелка погасла, поверните ручку в положение «закрыто» и, подождав 1 минуту, повторите зажигание.



Рис.4

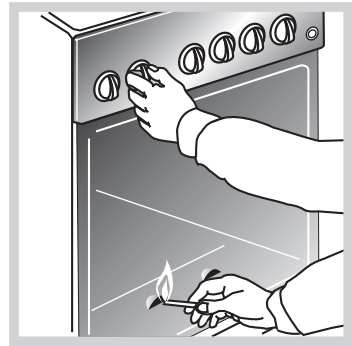



Рис.5

Зажигание горелки гриль

- Открыв дверцу духовки, нажмите и поверните ручку ТУПа в положение «Гриль» .
- Поднесите зажженную спичку к горелке гриль и одновременно нажмите до упора кнопку ПУ или ручку ТУП (если ТУП без кнопки ПУ). Для срабатывания предохранительного устройства кнопку ПУ или ручку ТУП необходимо удерживать в течение 15 секунд.
- Отпустите кнопку ПУ или ручку ТУП и, убедившись, что пламя не погасло, закройте дверцу.

Если горелка погасла, поверните ручку в положение «закрыто» и, подождав 1 минуту, повторите зажигание.

5.4.2.2 Духовка управляется краном с безопасностью


В изделиях, в которых установлен кран с предохранительным устройством и имеющим диапазон рабочего положения, приведенного ниже, уровень температуры следует наблюдать по термоуказателю, установленному на дверце духовки духового шкафа.

Символы:



Кран закрыт.

Диапазон рабочего положения.

- Чтобы зажечь горелку духовки, откройте дверцу, поднесите зажженную спичку к окну запальника, поверните ручку крана в положение «максимальное пламя» и нажмите до упора.
При возгорании газа ручку крана необходимо удерживать в нажатом состоянии 10 секунд - для срабатывания предохранительного устройства.
- Отпустите ручку крана и убедитесь, что пламя не погасло.
Если горелка погасла, поверните ручку крана в положение «закрыто» и, подождав 1 минуту, повторите зажигание.
- Температура в духовке регулируется поворотом ручки в диапазоне от положения «максимальное пламя» до положения «малое пламя».
Не рекомендуется устанавливать ручку в диапазоне «закрыто» и,  пламя в котором нестабильно и может погаснуть.
- Так как термоуказатель имеет некоторую инерционность и на его показания могут влиять высота, на которую устанавливается блюдо и размеры посуды, мы предлагаем при выпечке пользоваться рекомендациями таблицы 6.

5.5 ГРИЛЬ

- Инфракрасное излучение горелки гриль действует подобно углям костра. Снаружи образуется румяная корочка, сохраняющая мясо сочным и мягким внутри.
- Гриль незаменим при подрумянивании готового пирога или пышек.
- На гриле отлично запекаются нарезанное ломтями мясо, птица, разделенная на куски, мясной или рыбный шашлык и некоторые виды овощей (например, кабачки, баклажаны, помидоры и т.п.). Хороши и тосты к чаю или кофе, приготовленные со всевозможной начинкой.
- Противень или жаростойкую посуду при приготовлении мяса следует устанавливать на вторую полку сверху. Выпекать мясо можно и непосредственно на решетке, предварительно смазав прутья растительным маслом. В этом случае ниже решетки нужно задвинуть жаровню для сбора жира и выделяющегося сока. Чтобы жир или сок не подгорали и не дымили, залейте в жаровню 1-2 стакана воды.
- **ПОМНИТЕ:** ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ГРИЛЯ ДВЕРЦА ДУХОВКИ ДОЛЖНА БЫТЬ ЗАКРЫТА!
- **ВНИМАНИЕ:** ПРИ ДЛИТЕЛЬНОЙ РАБОТЕ ГРИЛЯ СТЕКЛО ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ СИЛЬНО НАГРЕВАЕТСЯ!
- Если в доме маленькие дети, в качестве дополнительной меры безопасности на дверцу имеется возможность закрепить защитный экран (0025.00.0.001 на плиты шириной 50 см; 0026.00.0.001 на плиты шириной 60 см).

Защитный экран не входит в комплект поставки и приобретается в сервисной службе за отдельную плату.

5.6 ВЕРТЕЛ

Описание вертела (рис. 6)

1. Ручка
2. Втулка
3. Крючок
4. Штык
5. Вилка
6. Муфта привода вертела

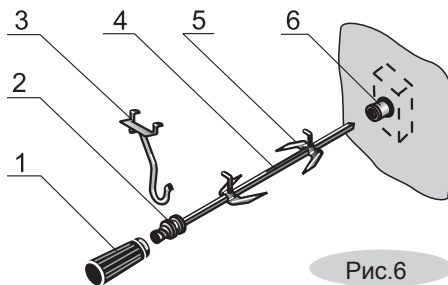


Рис.6

Перед приготовлением:

- Установите крючок, для чего вставьте «усы» крючка в пазы **A** верхней полки проема духовки и опустите крючок вниз (рис. 7).
- Насадите на штык кусок мяса или тушку птицы и закрепите его вилками посредством крепежных винтов. Закрепленный на штыке кусок мяса должен находиться точно под грилем (рис. 8).
- Снизу необходимо установить жаровню для сбора жира.
- Включите горелку гриль
- Включите привод вертела нажатием кнопки на панели управления, при этом загорается лампа освещения.
- Во время приготовления ручка вертела должна быть снята, а дверца закрыта.

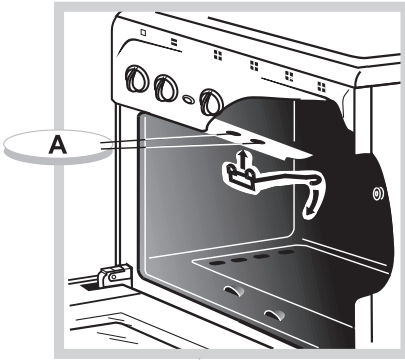


Рис.7

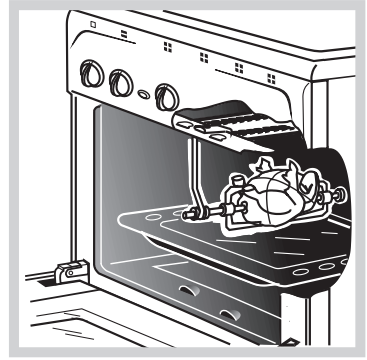


Рис.8

5.7 ПОДСВЕТКА ДУХОВКИ



Кнопка подсветки включает лампочку в духовке. Это дает возможность наблюдать за приготовлением пищи, не открывая дверцу.

В плитах, оборудованных вертелом, одновременно со светом включается привод вертела.

5.8 ТАЙМЕР МЕХАНИЧЕСКИЙ

Чтобы взвести таймер, необходимо повернуть ручку по часовой стрелке из положения «0» до «60» и, вращая в обратную сторону, установить на необходимую отметку времени, через которое раздастся звонок.

5.9 КРЫШКА ПЛИТЫ

Крышку можно снять. Для этого ее нужно открыть и поднять вверх.



ВНИМАНИЕ! СТЕКЛЯННАЯ КРЫШКА ПРИ НАГРЕВАНИИ МОЖЕТ ЛОПНУТЬ. ПЕРЕД ЗАКРЫВАНИЕМ ПРИБОРА КРЫШКОЙ ВЫКЛЮЧИТЬ ВСЕ ГОРЕЛКИ.

5.10 ХОЗШКАФЧИК

- В нижней части плиты расположен шкафчик, предназначенный для хранения кухонной посуды и принадлежностей.
- Плиты выпускаются двух исполнений: с выдвигаемым ящиком и с откидной дверцей. Чтобы открыть дверцу, ее нужно приподнять вверх и наклонить на себя (рис.9).
- Как достать ящик, показано на рис.10.

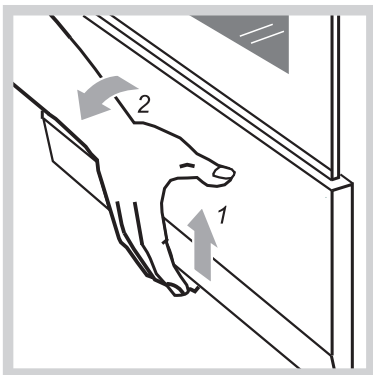


Рис.9

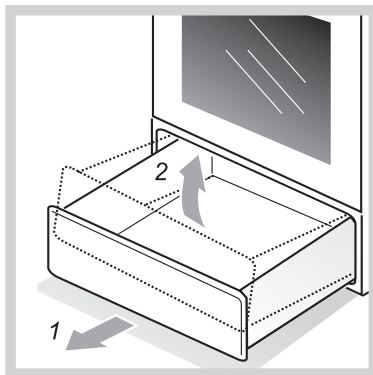


Рис.10

6 УСТАНОВКА

- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** РАСПАКОВАННУЮ ПЛИТУ ПЕРЕНОСИТЬ ЗА РУЧКУ ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ.
- **ВАЖНО:** ПРИБОР НЕ СЛЕДУЕТ ПРИСОЕДИНЯТЬ К ДЫМОХОДУ. ПРИБОР ДОЛЖЕН БЫТЬ УСТАНОВЛЕН В СООТВЕТСТВИИ С УКАЗАНИЯМИ РУКОВОДСТВА ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ; С УЧЕТОМ ТРЕБОВАНИЙ ПРАВИЛ БЕЗОПАСНОСТИ И ТЕХНИЧЕСКОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ, ДЕЙСТВУЮЩИХ В ВАШЕМ РЕГИОНЕ. СЛЕДУЕТ ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ НА МЕРЫ ПО ВЕНТИЛЯЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ.
- Плита предназначена для установки на полу. Установка плиты на подставку не допускается.
- Расстояния, которые необходимо выдержать при установке плиты, показаны на рис.11. Задняя стенка плиты должна отстоять от поверхности стены не менее чем на 50 мм. Уровень варочной поверхности плиты должен быть не ниже уровня столешницы. Торцы мебели на уровне варочной поверхности стола защитить металлическими накладками.

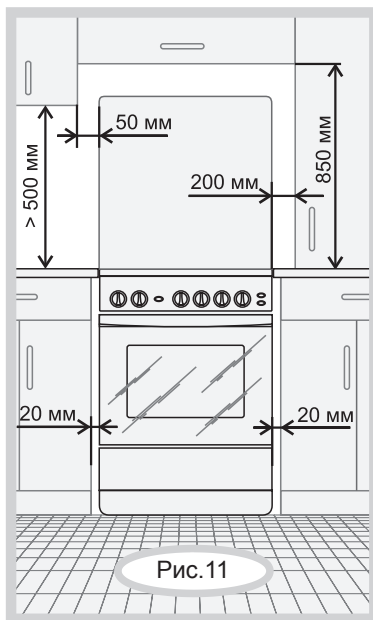


Рис.11

Кухонные полотенца, шторы и т.п. должны находиться на безопасном расстоянии, исключающем их воспламенение.

- **ВНИМАНИЕ:** ПОЛИЭТИЛЕНОВУЮ ПЛЕНКУ (ПРИ НАЛИЧИИ), ПРЕДОХРАНЯЮЩУЮ ДЕКОРАТИВНОЕ ПОКРЫТИЕ ДЕТАЛЕЙ, ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПЛИТЫ НЕОБХОДИМО УДАЛИТЬ!
- В плитах, укомплектованных щитком, щиток закрепляется перед установкой плиты (рис. 12).

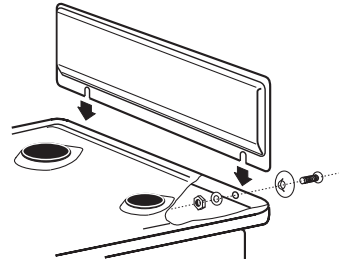


Рис. 12

Выравнивание

- Плита должна быть выставлена горизонтально. Горизонтальность можно проверить уровнем или с помощью сковороды, жир на которой должен растекаться равномерно, не скапливаясь у края.
- При наличии ножек точную регулировку производите широкой отверткой, вращая ножки внутри хозшкафчика. Для удобства вращения чуть приподнимите край плиты со стороны регулировки.

7 ПОДКЛЮЧЕНИЕ

- Плита должна быть подключена только специалистом организации, имеющей лицензию на право подключения и обслуживания газовых плит.
- Запрещается подключение плиты к газовой и электрической сети при несоответствии их параметров техническим характеристикам и настройкам плиты.
- Ручки управления плиты должны находиться в выключенном положении.

7.1 ПОДСОЕДИНЕНИЕ К ГАЗОВОЙ СЕТИ (БАЛЛОНУ)

- Подсоединение плиты к газовой сети или баллону должно быть выполнено при помощи гибкого шланга согласно действующим в Вашем регионе нормативным документам в области газоснабжения и безопасности.
- При подсоединении плиты к баллону необходимо применять регулятор давления газа.
- **ВНИМАНИЕ!** ПРИ ПОДСОЕДИНЕНИИ ПЛИТЫ К ГАЗОВОЙ СЕТИ ГИБКИМ ТОКОПРОВОДЯЩИМ ШЛАНГОМ (СТАЛЬНЫМ ИЛИ В СТАЛЬНОЙ ОПЛЕТКЕ И Т.П.) СЛЕДУЕТ ПРИМЕНЯТЬ СПЕЦИАЛЬНУЮ ИЗОЛИРУЮЩУЮ ВСТАВКУ. ВСТАВКА УСТАНОВЛИВАЕТСЯ НА ВНУТРИКВАРТИРНОМ ГАЗОПРОВОДЕ ПОСЛЕ КРАНА. ПРИ ПОДСОЕДИНЕНИИ ПЛИТЫ К ГАЗОВОЙ СЕТИ ГИБКИМ НЕТОКОПРОВОДЯЩИМ ШЛАНГОМ (РЕЗИНОВЫМ) ПРИМЕНЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНОЙ ИЗОЛИРУЮЩЕЙ ВСТАВКИ НЕ ТРЕБУЕТСЯ.
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПЛИТЫ К ГАЗОВОЙ СЕТИ (БАЛЛОНУ) В СЛУЧАЕ ОТСУТСТВИЯ У ПОТРЕБИТЕЛЯ ДВУХПОЛЮСНОЙ РОЗЕТКИ С ЗАЗЕМЛЯЮЩИМ КОНТАКТОМ.
- Проверить герметичность соединений в соответствии с технологическими инструкциями газоснабжающей организации.
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** ПРОВЕРЯТЬ ГЕРМЕТИЧНОСТЬ СОЕДИНЕНИЙ И ИСКАТЬ УТЕЧКИ ГАЗА С ПОМОЩЬЮ СПИЧЕК И ДРУГОГО ОТКРЫТОГО ОГНЯ!
- Гибкий присоединительный шланг, специальная изолирующая вставка и регулятор давления газа в комплект поставки не входят и приобретаются через торговую сеть.
- Перед подключением проверить, соответствуют ли условия подключения (вид газа, давление газа) настройке прибора. Параметры настройки прибора приведены в маркировке.
- Если давление природного газа в подводящей сети превышает максимально допустимое значение, необходимо установить редуктор, понижающий давление до положенной величины.
- Характеристики гибкого присоединительного шланга должны соответствовать действующему в Вашем регионе законодательству. Выбранный шланг должен иметь документ, указывающий дату изготовления, срок службы и замены.

- При подсоединении должны быть соблюдены следующие требования:
 - шланг должен быть доступен для осмотра по всей длине;
 - шланг не должен проходить в зоне горячего воздуха дымохода и касаться задней стенки плиты;
 - шланг не должен пережиматься, образовывать петли, иметь сильные изгибы и испытывать растягивающие усилия;
 - шланг не должен касаться подвижных объектов и предметов с острыми кромками;
 - шланг должен быть длиной не менее 1,5 метра;
 - если шланг имеет повреждения, он должен заменяться целиком, ремонт недопустим.
- После подключения плиты проверьте работу горелок. Пламя горелок должно быть ровным, без проскоков и отрывов.

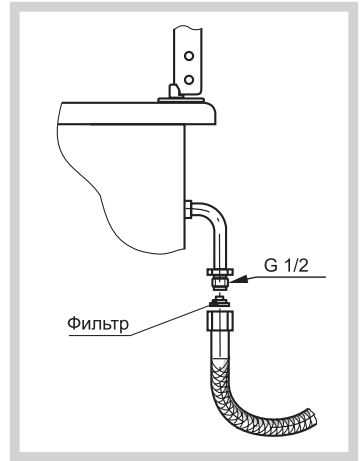


Рис.13

7.2 ПОДСОЕДИНЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

- Плита подключается к электрической сети 220 -230 В (50 Гц). Вилка и сетевой шнур после установки прибора должны быть доступны для обеспечения возможности отключения и не должны подвергаться нагреву. Не допускается размещать прибор так, чтобы розетка находилась над рабочей зоной.
- Перед подключением мастер обязан визуально проверить:
 - Наличие двухполюсной розетки с заземляющим контактом.
 - Находится ли розетка в легкодоступном месте. Плита, поставленная на рабочее место, не должна ее закрывать.
- После чего получить подпись потребителя в талоне установки о выполнении указанных в нем требований.
- В случае, если потребитель не может подтвердить соответствие параметров электрической сети и плиты, ему необходимо обратиться в ЖЭС для подтверждения и доработок при необходимости.
- **ВНИМАНИЕ:** ПЛИТЫ, ВЫПОЛНЕННЫЕ ПО I КЛАССУ ЗАЩИТЫ ОТ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ, ДОЛЖНЫ ПОДКЛЮЧАТЬСЯ К ДВУХПОЛЮСНОЙ РОЗЕТКЕ С ЗАЗЕМЛЯЮЩИМ КОНТАКТОМ!
- **ПОМНИТЕ:** После установки плиты на место обязательно проверьте положение гибкого шланга подвода газа и шнура питания (рис. 14). Они не должны проходить над дымоходом и касаться задней стенки плиты. Во время работы духовки там возникает большая температура, которая может их повредить.

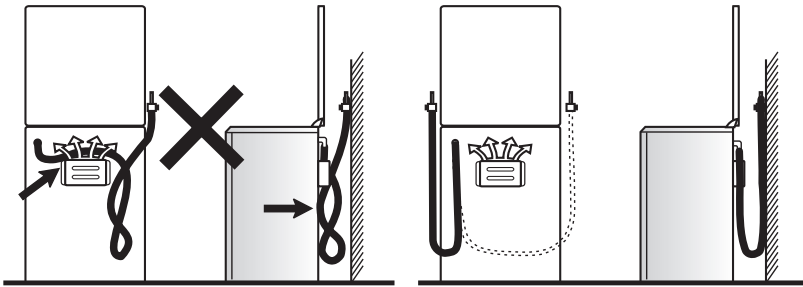


Рис.14

7.3 РЕКОМЕНДАЦИИ РЕМОНТНЫМ СЛУЖБАМ

Регулировка для различного давления газа

Если произведена регулировка на использование газа другого давления, мастер обязан сделать отметку в талоне установки гарантийной карты.

Мастер обязан проверить герметичность прибора в соответствии с технологическими инструкциями газоснабжающей организации.

Для работы на другом виде (давлении) газа надо заменить сопла горелок и винты малого расхода (ВМР) в кранах и терморегуляторе. Сопла и ВМР имеют обозначение и устанавливаются согласно таблице 3.

Соединение и сборка газопровода с корпусом горелки стола показаны на рис. 15



Рис.15

Замена сопла горелки стола

Для замены сопла в горелке "Gefest" (рис.15):

- Снять решетку и горелки.
- Отвернуть крепежные винты и поднять стол.
- Сжать и достать зажим, затем снять корпус сопла с трубы газопровода.
- Вывернуть сопло и заменить на новое.
- Сборку произвести в обратной последовательности.

ВАЖНО! УПЛОТНИТЕЛЬНОЕ КОЛЬЦО ПРИ СБОРКЕ С ГАЗОПРОВОДОМ ДОЛЖНО НАХОДИТЬСЯ В КОРПУСЕ СОПЛА.

Для замены сопла в горелках "Sabaf" и "Somipress":

- снять решетку
- снять с горелки шляпку со сместителем
- торцевым гаечным ключом (S=7мм) выкрутить и заменить сопло
- сборку произвести в обратной последовательности.

Замена сопла горелки духовки (рис.16)

- Выдвинуть дно духовки.
- Вывернуть винт крепления горелки.
- Снять горелку с корпуса, чтобы обеспечить доступ к соплу.
- Торцевым гаечным ключом (S = 8 мм) выкрутить и заменить сопло.
- Сборку произвести в обратной последовательности.

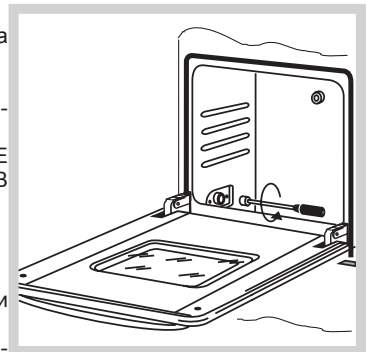


Рис.16

Замена сопла горелки гриль

Если возможен доступ к плите с обратной стороны:

- Выкрутить при помощи ключа сопло (рис. 17)

Если доступ затруднен, нужно:

- Вывернуть винт крепления жарочной горелки.
- Снять горелку с корпуса, чтобы обеспечить доступ к соплу.
- Торцевым гаечным ключом ($S = 8$ мм) выкрутить и заменить сопло.
- Сборку произвести в обратной последовательности.

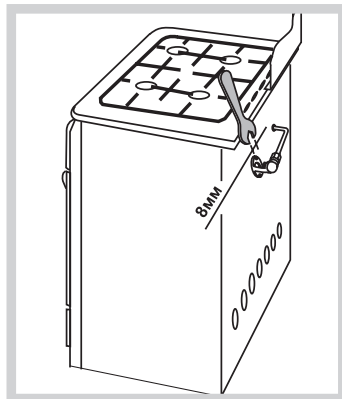


Рис.17

Замена винтов малого расхода в ТУПе и кранах горелок стола

При переводе плиты на другой вид газа (давление) необходимо снять ручки кранов, воротники и панель. С помощью рожкового ключа ($S=9$ мм) отвернуть ВМР и заменить, затянув ключом до упора.

Регулировка шибера горелки духовки

- Выдвинуть дно духовки.
- Выкрутить шуруп и достать горелку из корпуса сопла (рис. 18).
- Отвернуть винты, снять левый уголок и боковую стенку.
- Установить горелку, зажать и, регулируя зазор **А**, добиться нормального горения (уменьшение зазора снижает напряженность пламени, увеличение - повышает интенсивность).
- Закрепить горелку и собрать все узлы в обратной последовательности.

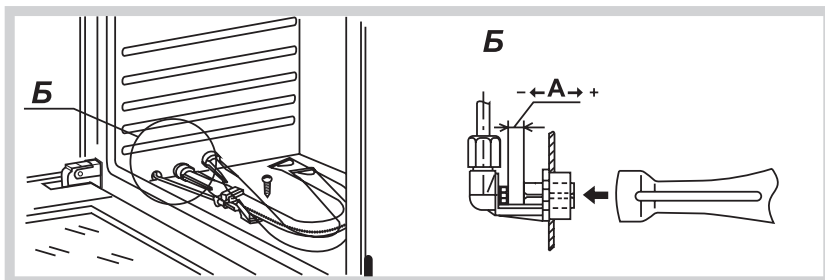


Рис.18

Регулировка винтов малого расхода (ВМР) ТУП и кранов с безопасностью горелок стола и духовки.

При переводе плиты на другой вид газа (давление) после замены сопел горелок необходимо отрегулировать ВМР. Для этого необходимо:

- для ТУП достать дно духовки, разжечь основную горелку духовки, закрыть дверцу и дать прогреться 15 минут. После прогрева перевести ручку ТУП в положение «130 °С - 140 °С», снять ручку и воротник и отверткой, вращая ВМР, добиться минимального, но устойчивого пламени горелки (длина пламени должна составлять 4...6 мм). Правильность настройки проверяется быстрым поворотом ручки из положения «270 °С» в положение «130 °С-140 °С». Пламя при этом не должно гаснуть.
- для кранов с безопасностью горелок стола и духовки перевести ручку крана в положение «малое пламя», снять ручку и воротник и отверткой, вращая ВМР, добиться минимального, но устойчивого пламени горелки (длина пламени должна составлять 4...6 мм). Правильность настройки проверяется быстрым поворотом ручки из положения «максимальное пламя» в положение «малое пламя». Пламя при этом не должно гаснуть.

8 ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

8.1 ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ГОРЕЛОК СТОЛА

- Размеры посуды (см. таблицу 5 и рис.19) и режим работы горелок нужно выбирать таким образом, чтобы пламя не выходило за края и не «лизало» боковые стенки.
- Не рекомендуется использовать посуду с выпуклым или вогнутым дном.
- Пользуйтесь посудой с крышками — это значительно сократит время приготовления.
- Доведя жидкость до кипения, установите такой минимальный режим, при котором не придется снимать или сдвигать крышку.
- Запрещается устанавливать на решетки какие-либо дополнительные рассекатели пламени.

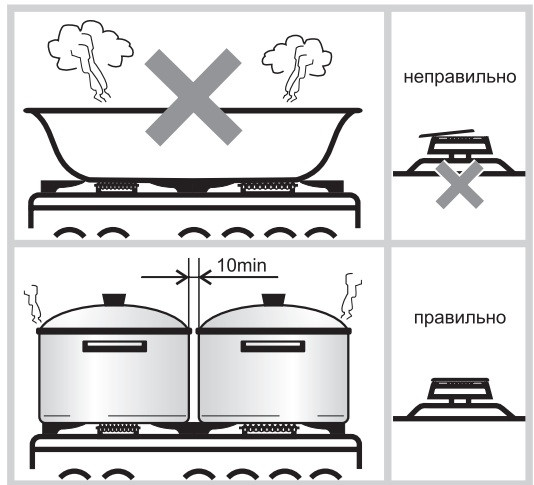


Рис.19

Это может привести к разрушению стеклянного стола или необратимому ухудшению внешнего вида стола из нержавеющей стали.

Таблица 5

Газовая горелка	Быстрого действия	Полубыстрого действия	Вспомогательная
Диаметр кастрюли, (мм)	220-240 плита шириной 50 см	160-240	120-140
	220-260 плита шириной 60 см		

8.2 ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ В ДУХОВКЕ


- После покупки нужно вымыть теплым мыльным раствором духовку и весь комплект (противень, жаровню и решетку), затем протереть начисто и просушить.
- Перед первым использованием рекомендуется прогреть пустую духовку в течение 30 минут при температуре 250 °С для удаления консервационных материалов. При этом может появиться запах от их выгорания. Он безвреден, откройте форточку и все быстро проветрится.
- Перед приготовлением проверьте, чтобы дно духовки было задвинуто до упора, а противень установлен посередине решетки, не упираясь в заднюю или боковую стенки. В духовке не должно быть никаких лишних предметов (сковородок, кастрюль, форм для выпечки и т.п.). Несоблюдение этих правил приведет к нарушению тепловых потоков и испортит выпечку.

8.3 ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИРОГОВ

- Не забудьте прогреть духовку. Тесто должно быть плотной консистенции, чтобы выпечка не растягивалась на выпаривание лишней влаги.
- Распространенной ошибкой является использование при выпечке **жаровни**. Задвинутая в пазы жаровня делит духовку пополам. Снизу жарко и пирог подгорает, а сверху остается сырым.
- Пирог получится лучше, если перед выпечкой тесту дать выстояться на противне в течение 30 минут.
- Для образования румяной корочки верх пирога перед установкой в духовку нужно смазать взбитым яичным желтком.
- Устанавливая блюдо, постарайтесь не держать долго дверцу открытой, чтобы не растерять тепло.
- Не открывайте дверцу во время выпечки. Следите за приготовлением через смотровое окно, включив подсветку.
- Изделие готово, если оно равномерно поднялось и подрумянилось. Точнее готовность можно проверить приблизительно за 5 минут до окончания выпечки, проткнув пирог деревянной шпилькой или спичкой в самом толстом месте. Если тесто не прилипает – блюдо готово.
- После выключения оставьте пирог минут на 10 доходить в закрытой духовке.

Рекомендации по выпечке

Таблица 6

Управление духовкой	Выпекаемое изделие	Вес, кг.	Полка (считая снизу)	Прогрев пустой духовки		Положение ручки при выпечке	Время выпечки, мин.	
				положение ручки	время, мин.			
ТУП	булочки	1	3 (плита шириной 50 см)	270°C	20	200 °С	10-15	
	пироги высокие	1	4 (плита шириной 60 см)				180 °С-200 °С	20-25
	пирог с начинкой	2,5	4 (плита шириной 60 см)				180 °С	35-45
кран с безопасностью	булочки	1	3 (плита шириной 50 см)	 «максимальное пламя»	20	1-2	10-15	
	пироги высокие	1	4 (плита шириной 60 см)				20-25	
	пирог с начинкой	2,5	4 (плита шириной 60 см)				35-45	

Вам на заметку!

Опросы наших покупателей и информация многочисленных сервисных служб завода показали, что как давление в сети, так и калорийность газа в различных регионах колеблется в весьма больших пределах, выходя иногда за допустимые нормы. Поэтому все советы и данные таблиц в нестандартных ситуациях могут носить лишь рекомендательный характер. Ваш собственный опыт и оценка конкретной ситуации, возможно, внесут необходимые коррективы.

Общие правила:

Если пирог подгорает сверху. Поставьте его на одну полку ниже и уменьшите температуру.

Если пирог подгорает снизу. Поставьте его на полку выше и уменьшите температуру выпечки.

Пирог не пропекается внутри. В следующий раз при замешивании теста добавляйте меньше жидкости и выпекайте пирог при более низкой температуре, но дольше.

Если пирог «осел». Опять же, в тесте было много влаги и температура выбрана большая.

Если пирог сильно высушивается. Установите температуру выше и попробуйте уменьшить время выпечки. Для увлажнения сухого пирога можно проделать следующий «трюк»— проткните пирог в нескольких местах деревянной шпилькой и залейте отверстия фруктовым соком.

Если пирог не достается из формы. Попробуйте сначала аккуратно отделить края пирога от формы с помощью ножа. Пирог легче будет извлечь, если горячую еще форму поставить на мокрое холодное полотенце. А при следующей выпечке обильней смажьте форму маслом и посыпьте панировочными сухарями, овсяными хлопьями или ореховой крошкой.

8.4 ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ МЯСА И РЫБЫ

- Кусок мяса, чтобы он не пересушивался при приготовлении, должен весить не менее 1 кг.
- Белое мясо, птица или рыба обычно готовятся при температуре 150 °С-170 °С.
- Для приготовления мяса с кровью начинайте готовить при высокой 200 °С-220 °С температуре и постепенно ее снижайте.
- Основное правило приготовления мяса: чем больше кусок, тем ниже температура и дольше время приготовления.
- Запекать мясо можно на противне или в жаростойкой посуде с низкими краями.
- Степень готовности мяса можно проверить, нажав на кусок вилкой. Если при этом красный сок не вытекает - мясо готово.
- Для приготовления на вертеле мяса птицы рекомендуется оттопыренные крылышки, ножки, отвислую шейку, чтобы они не обгорели, прижать к тушке и закрепить. Можно использовать большую иглу с «суровой» ниткой.
- Для получения аппетитной корочки поливайте блюдо топленным жиром.
- Мелкую рыбу следует от начала до конца готовить при высокой температуре. Рыбу среднего размера начинают готовить при высокой температуре и постепенно температуру снижают. Большую рыбу готовят при умеренной температуре от начала до конца.
- Проверьте готовность рыбы, осторожно приподняв край брюшка, - мясо должно быть белым и непрозрачным. Это относится ко всем видам рыб, кроме лосося, форели и им подобным.

9 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЛИТЫ

9.1 УХОД ЗА ПЛИТОЙ

- Содержите плиту в чистоте. Чистая плита служит дольше, на ней приятно готовить и еда получается аппетитней.
- ВНИМАНИЕ: ПЕРЕД ТЕМ КАК МЫТЬ, ОБЯЗАТЕЛЬНО ОТКЛЮЧИТЕ ПЛИТУ ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ!**
- Эмалированные, стеклянные, пластмассовые и нержавеющей поверхности плиты следует мыть мягкой кухонной губкой, теплой водой с моющим средством для посуды и протирать тканью. Особую деликатность проявите при чистке панели управления из нержавеющей стали и воротников ручек, на которых нанесены информационные знаки.
 - Не допускайте попадания воды и моющего средства внутрь дверцы духовки. Для мойки используйте влажную, предварительно отжатую губку.
 - Если снимались ручки кранов, надевать их на стержень следует плавно, без ударов.
 - Не пользуйтесь металлической мочалкой или ножом для удаления загрязнений. Прилипшую грязь предварительно размочите.
 - Не применяйте абразивные порошки, а также вещества, содержащие кислоты, хлорсодержащие средства и другие агрессивные компоненты, которые могут необратимо повредить поверхности плиты и удалить рисунки.
 - Если уборка стеклянной поверхности стола проводилась чистящим средством с содержанием щелочи, ее необходимо вытереть насухо во избежание образования необратимых пятен.
 - Не использовать жесткие абразивные очистители или жесткие металлические скребки для чистки стекла дверцы духового шкафа, так как они могут поцарапать поверхность, которая в результате может разбиться на осколки.

- Чтобы почистить горелки или помыть стол плиты, горелки удобнее снять.
- Эмалированные крышки горелок и решетку стола можно аккуратно почистить металлической мочалкой или тряпкой с мелким абразивным чистящим порошком.
- Загрязненные и мокрые разрядники электророзжига могут не работать. Будьте аккуратны при чистке стола и керамических разрядников. Сломанный разрядник не подлежит ремонту, его нужно заменить.
- **КОНСТРУКЦИЯ НЕ ПРЕДУСМАТРИВАЕТ ОЧИСТКУ ПЛИТЫ ПАРОМ.**

9.2 ЧИСТКА ДУХОВКИ

- Каждый раз после пользования духовкой ее необходимо вымыть теплой водой с моющим средством, протереть начисто и просушить. Можно применять специальное аэрозольное средство для удаления жира.
- Значительно легче мыть духовку, пока она еще теплая. Прилипевшие загрязнения нужно размочить мочалкой и удалить при помощи чистящего средства со слабым абразивным действием.
- После приготовления в духовке на основной горелке жирных мясных блюд необходимо на несколько минут зажечь горелку гриль для удаления осевших на ней испарений.
- Когда моете духовку, будьте аккуратны - не повредите резиновое уплотнение. Его можно снять, вынув скобы из отверстий (рис. 20).
- При необходимости дверцу духовки можно снять.

Для этого:

- откройте дверцу,
- поднимите и поверните до упора рычаги, расположенные на двух шарнирах (рис. 21),
- закройте дверцу до упора в рычаги и, приподняв вверх, снимите.

Установку дверцы производите в обратной последовательности.

- **ВНИМАНИЕ!** После демонтажа, при установке дверцы, стопорные рычаги должны плотно прилегать к кронштейну. В случае тугой посадки рычага необходимо осадить легким пристукиванием.

9.3 ЗАМЕНА ЛАМПЫ

- Отключите плиту от электрической сети.
- **ВНИМАНИЕ!** УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ПРИБОР ВЫКЛЮЧЕН, ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПРОВОДИТЬ ЗАМЕНУ ЛАМПЫ, ЧТОБЫ ИЗБЕЖАТЬ ОПАСНОСТИ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ.
- Открутите стеклянный плафон (рис.22)
- Выверните сгоревшую лампу и замените ее новой. Используйте лампу накаливания с малой колбой, предназначенную для эксплуатации при высоких температурах (300 °С, Е14, 220-230 В, 15 Вт).
- Соберите все в обратной последовательности и подключите плиту к электрической сети.

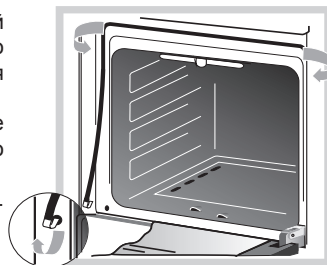


Рис.20

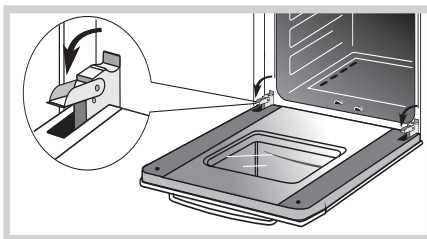


Рис.21

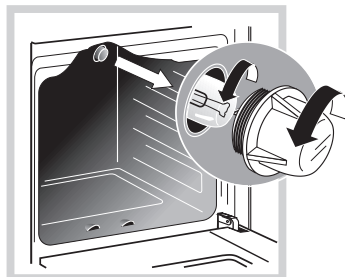


Рис.22

10 ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Таблица 7

Что происходит	Причина	Как устранить
1. Не горит или вяло горит горелка.	- слишком малое давление газа в сети; - горелка установлена с перекосом; - засорилось сопло.	- обратиться в газоснабжающую службу; - *увеличить зазор между шибером и корпусом сопла (рис. 18); - правильно установить горелку; - тонкой проволокой или иголкой прочистить сопло.
2. Горелка горит напряженно, с отрывами пламени.	- слишком большое давление газа в сети.	- обратиться в газоснабжающую службу; - уменьшить ручкой подачу газа до стабилизации горения; - *уменьшить зазор между шибером и корпусом сопла. (рис. 18).
3. Не срабатывает кнопка ТУПа.	- конец термопары неправильно выставлен в пламени; - нет контакта в месте присоединения термопары к ТУПу; - неисправна термопара; - неисправен электромагнитный клапан.	- *выставить положение термопары; - *подтянуть крепежные гайки термопары; - *заменить термопару; - *заменить электромагнитный клапан.
4. При нагревании клинит ручку крана.	- выработалась смазка.	- *заменить кран.
5. Не работает все электрооборудование.	- плита не подключена к электрической сети; - обрыв шнура питания; - неполадки в электрической сети	- подключить плиту; - *заменить шнур питания; - проверить состояние автоматических выключателей (предохранителей) системы электроснабжения помещения. В случае повторного срабатывания автоматических выключателей (предохранителей) обратиться в организацию, обслуживающую электрическую сеть Ваших помещений, для устранения неполадок.
6. Не работает электророзжиг - нет искры - есть искра, но не зажигает	- повреждена проводка к разряднику; - сломан корпус разрядника; - сильно загрязнен или залит разрядник; - слишком большое давление газа в сети.	- *заменить разрядник; - прочистить и просушить разрядник; - зажигать при меньшей подаче газа.
7. Не вращается вертел.	- привод вертела остановился в промежуточной точке; - штык выходит из зацепления с муфтой привода вертела.	- при включении ручкой повернуть штык в любую сторону; - чуть подогнуть кручок.
8. Не горит лампочка подсветки духовки.	- перегорела лампочка.	- заменить лампочку.

* - работы выполняются сервисной службой.

11 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЛИТЫ

- Техническое обслуживание плиты проводится специалистами уполномоченных организаций в соответствии с действующими региональными Правилами.
- Не допускаются затвердевания и трещины на изоляции шнура питания.
- При повреждении шнура питания во избежание опасности его должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное лицо.
- При обнаружении каких-либо дефектов гибкого шланга подвода газа (трещины, затвердевание материала) немедленно обращайтесь в сервисную службу для его замены.
- Срок службы плиты – 10 лет, по истечении которого необходимо обратиться в организацию, осуществляющую надзор за бытовыми газовыми приборами, для определения возможности и срока дальнейшей эксплуатации плиты или необходимости ее замены.

12 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

- Перевозить плиты необходимо в заводской упаковке в вертикальном положении, не более чем в три яруса по высоте.
- Транспорт и хранилища должны обеспечивать защиту плит от атмосферных осадков и механических повреждений.
- Плита должна храниться в упакованном виде в неотопляемом помещении при температуре воздуха от минус 50 °С до плюс 40 °С.

13 УТИЛИЗАЦИЯ

- Утилизация плит проводится уполномоченными организациями по обращению и переработке бытовой техники в соответствии с действующими нормами.
- Для разъяснения порядка утилизации Вашей старой плиты необходимо обратиться в местную службу коммунального хозяйства или в районную администрацию.
- Перед утилизацией отключите плиту от электрической сети и обрежьте шнур питания.

14 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Данные гарантийные обязательства не ограничивают определенные законом права потребителей.

- Гарантийная карта является неотъемлемой частью руководства по эксплуатации.
- Гарантийный срок эксплуатации приборов - 2 года со дня продажи через торговую сеть, а при отсутствии отметки о продаже в руководстве по эксплуатации или гарантийной карте - с даты изготовления, за исключением приборов, установленных в общежитиях или других местах общего пользования.
- Гарантийный срок эксплуатации приборов, установленных в общежитиях или других местах общего пользования - 6 месяцев со дня продажи, а при отсутствии отметки о продаже в руководстве по эксплуатации или гарантийной карте - с даты изготовления.
- Гарантийный ремонт производится персоналом уполномоченной сервисной службы.
- Представитель сервисной службы, производящий ремонт, обязан заполнить отрывной изымаемый талон и корешок к нему.
- **ВНИМАНИЕ:** ВО ИЗБЕЖАНИЕ НЕДОРАЗУМИЙ, СВЯЗАННЫХ С ГАРАНТИЙНЫМ ОБСЛУЖИВАНИЕМ, ТРЕБУЙТЕ ОТ ПРОДАВЦА ОБЯЗАТЕЛЬНОГО ЗАПОЛНЕНИЯ ПУНКТА "НАИМЕНОВАНИЕ И АДРЕС СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ" В РАЗДЕЛЕ "СВИДЕТЕЛЬСТВО ПРОДАЖИ" И ГАРАНТИЙНЫХ ТАЛОНАХ.
- Замена перегоревшей лампочки подсветки духовки в гарантийный ремонт не входит.
- Гарантийные обязательства не выполняются в случае:
 - некомплектности плиты, выявленной потребителем после продажи;
 - обнаружения механических повреждений после продажи, возникших по вине потребителей;
 - несоблюдения правил транспортировки и хранения;
 - несоблюдения правил установки и эксплуатации;
 - разборки и ремонта плиты лицами, не имеющими на это право;
 - отсутствия в **ТАЛОНЕ УСТАНОВКИ** отметки организации об установке и подключении газового прибора.
- **ВНИМАНИЕ:** ВСЕ РАБОТЫ ПО ПОДКЛЮЧЕНИЮ, ОБСЛУЖИВАНИЮ И ПОСЛЕДУЮЩЕМУ РЕМОНТУ ПРИБОРА, ДОЛЖНЫ ПРОВОДИТЬСЯ ТОЛЬКО УПОЛНОМОЧЕННЫМ СПЕЦИАЛИСТОМ ИЛИ ПЕРСОНАЛОМ, ИМЕЮЩИМ ЛИЦЕНЗИЮ НА ПРАВО УСТАНОВКИ, ПОДКЛЮЧЕНИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЯ БЫТОВЫХ ГАЗОВЫХ ПРИБОРОВ В СООТВЕТСТВИИ С ДЕЙСТВУЮЩИМ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВОМ.
- По вопросам гарантийного ремонта необходимо обращаться к Продавцу. По вопросам послегарантийного ремонта необходимо обращаться к продавцу либо в любую уполномоченную организацию.

Сервисные службы заводов изготовителей окажут помощь и ответят на все Ваши вопросы:

	СП ОАО «Брестгазоаппарат»:	Унитарное предприятие «Гефест-техника»:
	Республика Беларусь, 224016, г. Брест, ул. Орджоникидзе, 22	Республика Беларусь, 224002, г. Брест, ул. Суворова, 21
- для РБ:	8(0162)27-66-01; 27-66-39; 21-24-54;	8(0162)27-68-27; 27-61-01
- для других стран:	+375162 27-66-01; 27-66-39; 21-24-54	+375162 27-68-27; 27-61-01
- адрес электронной почты	servis.vnf@gefest.org	gt.sa@gefest.org